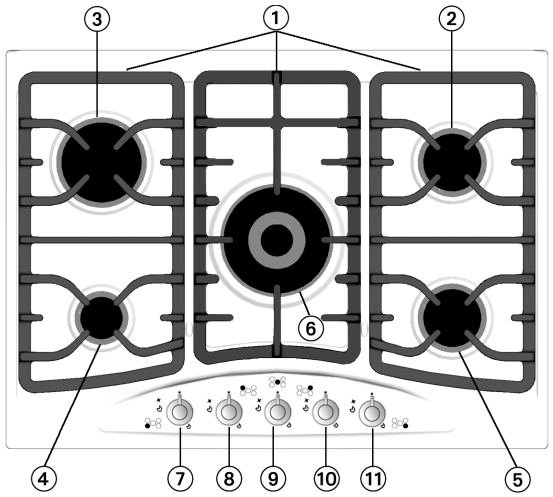


1. Grilles amovibles
2-5. Brûleurs semi-rapides
3. Brûleur rapide
4. Brûleur auxiliaire
6. Brûleur triple couronne
7. Bouton de commande du brûleur auxiliaire
8. Bouton de commande du brûleur rapide
9. Bouton de commande du brûleur triple couronne
10. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
11. Bouton de commande du brûleur semi-rapide

Symboles

Disque plein	Robinet fermé
Grande flamme et étoile	Ouverture/admission maximum et allumage électrique
Petite flamme	Ouverture minimum ou puissance réduite

TABLEAU DES INJECTEURS **CATÉGORIE II2E+3+**

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW		Pression du gaz (mbar)		
					BE	FR	min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) **G20**	Triple couronne rapide semi-rapide auxiliaire	132 Y 115 H2 98 X 72	3,30 3,00 1,65 1,00	314 l/h 286 l/h 157 l/h 95 l/h	1,55 0,80 0,45 0,35	1,55 0,60 0,35 0,30	17	20	25
GAZ NATUREL (Méthane) **G25**	Triple couronne rapide semi-rapide auxiliaire	132 Y 115 H2 98 X 72	3,30 3,00 1,65 1,00	365 l/h 332 l/h 183 l/h 111 l/h	1,55 0,60 0,35 0,30		20	25	30
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) **G30**	Triple couronne rapide semi-rapide auxiliaire	92 87 65 50	3,30 3,00 1,65 1,00	240 g/h 218 g/h 120 g/h 73 g/h	1,55 0,60 0,35 0,30		20	28-30	35
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane) **G31**	Triple couronne rapide semi-rapide auxiliaire	92 87 65 50	3,30 3,00 1,65 1,00	236 g/h 214 g/h 118 g/h 71 g/h	1,55 0,60 0,35 0,30		25	37	45

Type de gaz utilisé	Table de cuisson à 5 BRÛLEURS	Puissance thermique nominale kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m^3) à la combustion de 1 m^3 de gaz
G20 **20** mbar	3C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	10,60	1009 l/h	9,52
G25 **25** mbar	3C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	10,60	1174 l/h	8,187
G30 **28-30** mbar	3C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	10,60	771 g/h	30,94
G31 **37** mbar	3C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	10,60	757 g/h	23,80

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230V ~ 50Hz

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON (mm)

Fonctionnement des brûleurs à gaz avec dispositif de sécurité et allumage électrique

Pour allumer l'un des brûleurs :

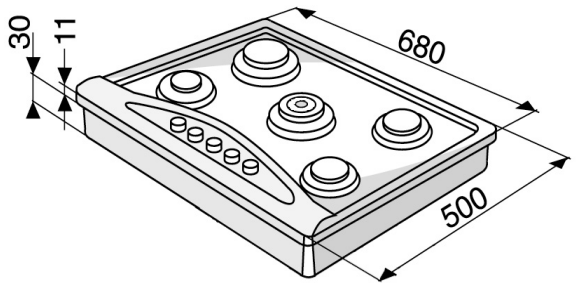
- Appuyez le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme et étoile .
- Ce faisant, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Une fois le brûleur allumé, continuez à appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.
- Relâchez le bouton.

Si le brûleur ne s'allume pas, répétez les opérations décrites ci-dessus.

Remarque :

- Si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent difficile l'allumage du brûleur, il est conseillé de répéter l'opération en mettant le bouton dans la position petite flamme .
- Le dispositif de sécurité dont est doté le brûleur coupera le gaz au cas où le brûleur s'éteindrait accidentellement (courant d'air, absence momentanée de gaz, débordement de liquides, etc.).
- Le panneau de séparation, placé sous la table de cuisson à une distance minimum de 20 mm, doit être scellé.

Le dispositif de sécurité dont est doté le brûleur coupera le gaz au cas où le brûleur s'éteindrait accidentellement (courant d'air, absence momentanée de gaz, débordement de liquides, etc.).



REMARQUES : Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Ces instructions ne sont valables que pour les pays mentionnés ci-dessus et sur l'appareil.

- Les emballages (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.
- Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un détergent spécial pour acier inoxydable ; éliminez tous les résidus de graisse et d'aliments. Avant d'utiliser la table de cuisson, veillez à retirer toutes les étiquettes adhésives.
- Vérifiez si la table de cuisson a été endommagée pendant le transport.
- **Assurez-vous que l'installation et les branchements au système d'arrivée du gaz ou à l'alimentation électrique soient réalisés par un technicien, en suivant les instructions du fabricant et conformément aux réglementations locales en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.**

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Emballage

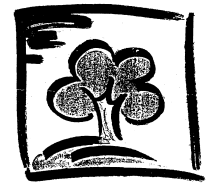
L'emballage se compose de matériaux 100 % recyclables et porte le symbole du recyclage ( ).

Produits

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager, et qu'il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être conforme aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.



PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- **Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique.**
- **L'utilisation d'un appareil au gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de la pièce. Assurez-vous que la pièce est bien aérée ou installez une hotte aspirante avec gaine d'aspiration.**
- **En cas d'utilisation prolongée, il peut s'avérer nécessaire de ventiler davantage la pièce, soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte.**
- **Maintenez les enfants à distance de la table de cuisson lorsque celle-ci est en service et lorsqu'elle vient d'être mise hors tension.**
- **Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants y compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure la surveillance initiale ou ne leur fournisse les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.**
- **Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont bien en position ● (fermée) et fermez le robinet principal d'amenée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.**
- **Attention : si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, veillez à ne pas le surchauffer car il pourrait se casser. Avant de fermer l'appareil, assurez-vous que tous les brûleurs sont bien éteints.**
- **Attention : Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants.**
  Après avoir nettoyé les grilles, veuillez vous assurer que les pieds en caoutchouc ont été correctement remis en place.

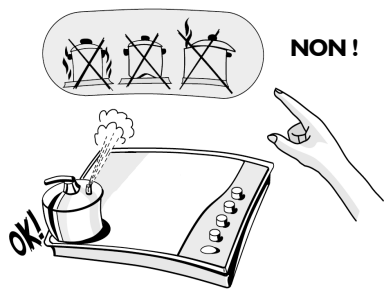
Déclaration de conformité CE

- **Cette table de cuisson est conçue, fabriquée et mise sur le marché conformément aux :**
  - **normes de sécurité de la Directive CEE "Gaz" 90/396 ;**
  - **objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures).**
  - **exigences de protection de la Directive CEE "CEM" 89/336 ;**
  - **exigences de la Directive CEE 93/68.**
- **Cette table de cuisson est prévue pour entrer en contact avec des denrées alimentaires et est fabriquée conformément à la Directive CEE n° 1935/2004.**
- **Cette table de cuisson (Classe 3) est conçue exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et dangereuse.**

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- La table de cuisson est équipée de brûleurs et/ou d'une plaque chauffante de différents diamètres. Utilisez des récipients de diamètre égal ou légèrement supérieur à celui des brûleurs et de la plaque chauffante.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Les récipients ne doivent pas dépasser sur le bandeau de commande.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les ustensiles pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc. ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.

Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide (9,1 cm)	24 à 26 cm
Semi-rapide (6,4 cm)	16 à 22 cm
Auxiliaire (4,5 cm)	8 à 14 cm
Triple couronne (12 cm)	24 à 26 cm
Poissonnière (23 cm x 4,5 cm)	16 à 35 cm



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la surface de la table de cuisson, des grilles et du bandeau de commande

- **Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez l'appareil et attendez qu'il soit froid.**
- Utilisez une éponge imbibée d'eau chaude et de savon ou de détergent liquide préalablement dilué.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou corrosifs, des produits chlorés ou des tampons métalliques.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, jus de citron, etc., qui se sont déposées sur la table de cuisson.

Surface en acier inoxydable

- Nettoyez à l'aide d'un produit spécial pour acier inoxydable.

Remarque : si la table de cuisson est utilisée continuellement, les hautes températures produites par les flammes peuvent altérer la couleur de la surface autour des brûleurs.

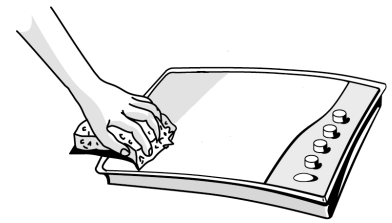
Nettoyage des brûleurs

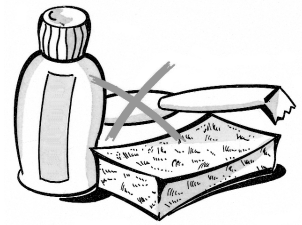
1. Soulevez le chapeau et extrayez-le.
2. Sortez le brûleur en le tirant vers le haut.
3. Plongez le brûleur et le chapeau dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide. (Le lavage au lave-vaisselle est déconseillé).
4. Rincez-le et séchez-le soigneusement.
5. Assurez-vous que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués.
6. Replacez le brûleur et le chapeau.

Remarque : Afin de ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

Nettoyage des plaques électriques

Nettoyez la plaque électrique lorsqu'elle est tiède.
Essuyez à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau et de sel, et astiquez à l'aide d'un chiffon gras.





DIAGNOSTIC DES PANNES

1. Le brûleur ne s'allume pas :

- Le robinet principal d'arrivée du gaz est-il ouvert ?
- La distribution du gaz de ville a-t-elle été suspendue ?
- La bouteille de gaz est-elle vide ?
- Les ouvertures du brûleur sont-elles obstruées ?
- Le chapeau et le brûleur ont-ils été remis en place correctement après le nettoyage ? (Référez-vous au paragraphe "Nettoyage et entretien".)

2. Le brûleur s'éteint :

- Répétez l'allumage en positionnant le bouton de commande sur le symbole représentant la petite flamme .

3. Le dispositif de l'allumage électronique ne fonctionne pas :

- Le courant est-il coupé ?

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Contrôlez le "Diagnostic des pannes" ci-dessus pour voir si vous pouvez vous-même remédier à l'inconvénient.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour contrôler si le problème persiste.
3. Si le problème persiste, contactez le Service Après-vente. Veuillez spécifier les informations suivantes :
   - type de mauvais fonctionnement ;
   - le modèle de la table de cuisson ;
   - le code service (numéro suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique appliquée sous la table de cuisson et dans le livret de garantie) ;
   - votre adresse complète ;
   - votre numéro de téléphone avec l'indicatif.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter **un Service Après-vente agréé,** comme indiqué dans la garantie.

Si l'intervention ou la réparation devait être effectuée par un **technicien non agréé,** demandez qu'une certification relative au travail réalisé vous soit remise et qu'il soit fait usage **de pièces d'origine**.

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 0000 000 00000

IKEA of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult

MISE EN PLACE

Informations techniques pour l'installateur

Si vous n'installez pas de four sous la table de cuisson (tout four installé doit être fabriqué par nous et être équipé d'un système de refroidissement), placez un panneau de séparation à une distance minimum de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson.

Remarque : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson indiqués sur la fiche produit et sur la plaque signalétique.

- Les surfaces extérieures des meubles ou appareils adjacents à la table de cuisson doivent résister à la chaleur (niveau de protection thermique "**Y**") selon les normes.
- L'installation doit être réalisée conformément aux réglementations locales en vigueur.
- La pièce où est installée la table de cuisson doit contenir une quantité d'air suffisante pour permettre une combustion correcte du gaz (voir la fiche produit séparée).

Le renouvellement naturel de l'air doit s'effectuer à travers une ouverture appropriée qui doit être :

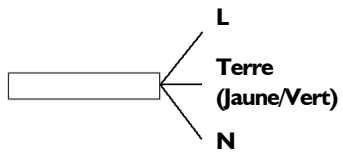
- permanente, pratiquée dans l'un des murs extérieurs de la pièce et communiquant avec l'extérieur à l'abri des sources de pollution ;
- conçue de manière à ce que les ouvertures, tant vers l'intérieur que vers l'extérieur, ne puissent être obstruées, intentionnellement ou accidentellement ;
- protégée par une grille ou un filet métallique ne limitant pas sa section de travail ;
- située près du niveau du sol et positionnée de manière à ne pas interférer avec les dispositifs d'évacuation des fumées.
- Les fumées doivent être évacuées par une hotte aspirante ou un ventilateur installé sur le mur ou sur une fenêtre.

Assemblage

Remarque importante : le cordon d'alimentation et la fiche doivent être adaptés à la puissance de la table de cuisson et le cordon doit être assez long pour que la table de cuisson puisse être retirée.

Branchements électriques

- **Les branchements électriques doivent être réalisées conformément aux réglementations locales en vigueur.**
- Les données relatives à la tension et à la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique.
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou animaux ou en cas de dommage matériel résultant du non respect de ces exigences.**
- **Au moment de l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure multipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm entre les contacts.**
- **Si cela s'avère nécessaire, il convient de remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un cordon possédant les mêmes caractéristiques que celui d'origine fourni par le fabricant (type HO5V2V2H2-F - T90°C ou type HO5RR-F). Cette opération doit être réalisée par le Service Après-vente ou par un électricien qualifié.**



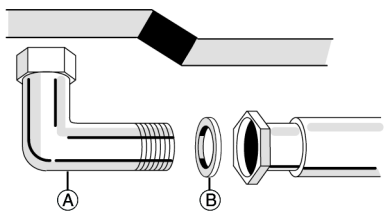
Raccordement de l'arrivée du gaz

Le système d'arrivée du gaz doit être réalisé conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

Vous trouverez les réglementations locales en vigueur dans certains pays sur la fiche séparée "Réglementations en vigueur en matière de sécurité dans le pays d'installation".
Si aucune information concernant votre pays n'est donnée, adressez-vous à votre installateur.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation. Insérez le joint **(B)** dans le raccord coudé.

La longueur maximale du tuyau est de 2 m.



POUR LA BELGIQUE UNIQUEMENT : Il est nécessaire de remplacer le raccord coudé **(A)** de l'appareil par celui qui est fourni.

Remarque importante : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles. Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection.

Une fois le tuyau de gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse.

Attention : si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, faites remplacer le robinet du brûleur par le Service Après-vente.

ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Si le type de gaz utilisé est différent de celui indiqué sur la plaque des caractéristiques, ainsi que sur l'autocollant orange appliqué sur la face supérieure de la table de cuisson, cette dernière doit être modifiée pour pouvoir utiliser le nouveau type de gaz. Ôter l'autocollant orange et le coller dans le livret d'instructions, qui doit être conservé pendant toute la durée de vie de l'appareil.

1. Les injecteurs doivent être remplacés par le Service Après-vente ou par un technicien qualifié.
   Les injecteurs non livrés avec l'appareil doivent être commandés auprès du Service Après-vente.
2. Branchez la table de cuisson au robinet d'arrivée du gaz à l'aide d'un tuyau compatible avec le type de gaz utilisé, conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.
3. Réglez le ralenti des robinets.

Remarque : si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (G30/ G31), les vis de réglage du ralenti du gaz doivent être serrées à fond.

Remplacement des injecteurs (voir le tableau de la fiche produit séparée)

1. Retirez les grilles **(A)**.
2. Retirez les brûleurs **(B)**.
3. Utilisez une clé à douille de taille appropriée, **(C)**, et dévissez l'injecteur à remplacer.
4. Remplacez-le par l'injecteur compatible avec le nouveau type de gaz.
5. Rémontez l'injecteur en **(D)**.
6. Pour les modèles équipés d'un brûleur triple couronne, procédez comme indiqué sur la figure.
   • Dévissez l'injecteur à remplacer **(E)**.
   • Remplacez-le par l'injecteur compatible avec le nouveau type de gaz.

Avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas de coller l'étiquette fournie avec les injecteurs contenant les informations correspondant au gaz utilisé.

Réglage des ralentis des robinets

1. Pour vous assurer que le ralenti est correctement réglé, retirez le bouton **(F)** et procédez comme suit :

• serrez (-) pour diminuer la hauteur de la flamme ;

• desserrez (+) pour augmenter la hauteur de la flamme ;

Le réglage doit être réalisé avec le robinet en position de ralenti (petite flamme) .

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.

2. L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.
3. Une fois le ralenti réglé, allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximum à la position minimum pour vérifier la stabilité de la flamme.